



CERTIFICACIÓN NÚMERO 21-22-123

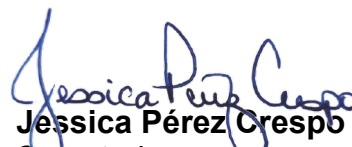
La que suscribe, Secretaria de la Junta Administrativa del Recinto Universitario de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico **CERTIFICA** que, en reunión ordinaria celebrada el jueves, 3 de marzo de 2022, este organismo **APROBÓ EL IMPACTO PRESUPUESTARIO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL PLAN II Y PLAN III DE LA MAESTRÍA PROFESIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (CITA) DEL COLEGIO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS.**

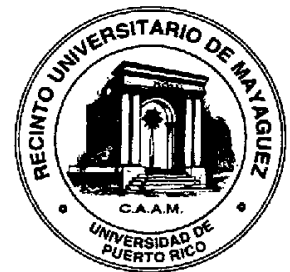
La Junta Administrativa aprueba este impacto presupuestario, entendiendo que el Colegio de Ciencias Agrícolas asumiría este impacto, del presupuesto que le sea asignado anualmente.

El informe forma parte de esta certificación.

Y para que así conste, expido y remito la presente certificación a las autoridades universitarias correspondientes bajo el Sello del Recinto Universitario de Mayagüez, de la Universidad de Puerto Rico.

En Mayagüez, Puerto Rico, a los cuatro días del mes de marzo del año dos mil veintidós.


Jessica Pérez Crespó
Secretaria



Anejo

**IMPACTO PRESUPUESTARIO DE LA PROPUESTA
PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL PLAN II Y PLAN III DE LA MAESTRIA
PROFESIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTO DEL PROGRAMA
MULTIDISCIPLINARIO EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
COLEGIO DE CIENCIAS AGRICOLAS
RECINTO UNIVERSITARIO DE MAYAGÜEZ**

I: TÍTULO

Programa de Maestría Profesional en Ciencias y Tecnología de Alimentos Plan II y Plan III del Programa Multidisciplinario en Ciencia y tecnología de Alimentos (CITA)

II: GRADO A OTORGAR

Grado de Maestría Profesional en Ciencias y tecnología de Alimentos

III: DESCRIPCIÓN

Este programa propone el establecimiento del grado de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos en formato presencial bajo las opciones de Plan II (con proyecto) y Plan III (sin tesis ni proyecto). El programa del Plan II se completa con 30 créditos, en dos años. El mismo tendrá la modalidad de evaluación final por proyecto. El programa del Plan III se completa con 36 créditos, en dos años. El mismo tendrá la modalidad de evaluación final sin tesis ni proyecto.

IV: JUSTIFICACIÓN

El desarrollo de personal capacitado para agregar valor o alargar la vida útil a los alimentos frescos, al igual que el desarrollo de nueva tecnología que minimice las pérdidas post cosecha y los residuos durante la elaboración, es de gran importancia para cualquier país. La inceptión del programa académico conducente al grado de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos ayudará a satisfacer las crecientes preocupaciones en lo que se refiere a la seguridad alimentaria, y la elaboración de alimentos inocuos y nutritivos. También, facilitará el desarrollo de personal profesional que puede desempeñarse en el procesamiento de alimentos de valor agregado a partir de las materias primas agrícolas, abrir nuevos mercados, y conservar en forma estable los abastos de productos y subproductos agropecuarios. Esto se logrará puesto que, al trabajar con las opciones de Plan II (con proyecto) y Plan III (sin tesis ni proyecto), el grado propuesto en este documento no compromete los recursos de investigación disponibles.

La industria de alimentos, los núcleos de producción agrícola, así como las agencias de gobierno, necesitan personal preparado en ciencia y tecnología de alimentos. El creciente interés del Departamento de Agricultura de Puerto Rico en el desarrollo de

tecnología y organización de núcleos de producción está encaminado hacia el valor añadido de la producción agrícola. Los nuevos reglamentos de inocuidad en la producción de alimentos ya implantadas requieren de personal capacitado en las industrias de alimentos al igual que en las agencias reguladoras.

El grado de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos aquí presentado estará adscrito y será administrado por la oficina del Programa Graduado en CITA. El actual Coordinador del Programa graduado estará también a cargo del nuevo grado y servirá de enlace entre los profesores de los diferentes departamentos, estudiantes, industriales y todos los interesados en este programa. Siendo así, el nuevo grado también estará adscrito al Colegio de Ciencias Agrícolas.

Puesto que en grado de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos complementa el grado de Maestría en Ciencias, y dada la similitud entre sus currículos, el personal docente será el mismo que participa del actual grado de Maestría en Ciencias. Al igual que se hace actualmente, se contará con la participación de los directores de los departamentos concernidos para la coordinación de ofrecimientos de cursos, así como la participación de profesores miembros de los diferentes colegios que de una u otra forma aporten al desarrollo y consolidación de este grado.

V: COSTO


Luego de analizar la propuesta encontramos que:

- En el Plan II se sustituye la tesis por el proyecto final, lo implicaría un costo de 1 crédito hasta un máximo de 4 créditos por estudiante, lo que establecería un costo que podría ser desde \$681 (como compensación adicional) hasta más o menos \$3,505 (como tarea regular) por crédito más aportaciones patronales. Se debe destacar que si el profesor tiene una descarga por investigación y el estudiante graduado está trabajando en el mismo proyecto por el cual el profesor recibe descarga, la política del Colegio de Ciencias Agrícolas es que el profesor no puede reclamar crédito o descarga por tesis o proyecto. Por lo tanto, el costo adicional en este último caso sería 0.
- En el Plan III establece como requisito los cursos AGRO 6600 – Biometría Avanzada, CITA 6006 – Inocuidad de Alimentos, CITA 6605 – Gerencia de Calidad en la Industria de Alimentos, añade 3 créditos de electivas profesionales y sustituye la tesis por el curso INTD 6015 – Repaso para Examen Comprensivo (0 créditos). Todos estos cursos (excepto INTD, que no tiene crédito), se ofrecen regularmente una vez al año. CITA 6006 y CITA 6605 tienen normalmente entre 8-12 estudiantes matriculados, por lo que podrían aceptar entre 6 y 10 estudiantes adicionales sin que se consideren mega-secciones y sin que generen un costo adicional para ofrecerlos. El curso AGRO6600 tiene históricamente una matrícula de 40-60 estudiantes en una mega-sección de conferencia y 3-4 secciones de laboratorio. El potencial costo adicional que podría tener este curso es una sección de laboratorio adicional (\$2043 por año, o \$4086 por los dos años si se paga como una compensación adicional, o aproximadamente lo mismo si se paga como media ayudantía graduada).

La nueva propuesta no requiere de fondos adicionales para la adquisición de materiales de oficina o para cubrir gastos relacionados con la promoción del programa. El programa funcionará con los recursos operacionales del departamento donde estará adscrito.

VI: CONCLUSIÓN

El costo para establecer el Programa de Maestría Profesional en Ciencias y Tecnología de Alimentos Plan II y Plan III del Programa Multidisciplinario en Ciencia y tecnología de Alimentos es de \$681 hasta alrededor de \$8,000 en el transcurso de los dos años de los programas. El Colegio de Ciencias Agrícolas tendría que asumir este impacto del presupuesto que les sea asignado anualmente.



Director Oficina de Presupuesto